

	Lunedì 04.11.24	Martedì 05.11.24	Mercoledì 06.11.24	Giovedì 07.11.24	Venerdì 08.11.24	Sabato 09.11.24	Domenica 10.11.24
Antipasto	<i>Buffet di insalate</i>	<i>Buffet di insalate</i>	<i>Buffet di insalate</i>	<i>Buffet di insalate</i>	<i>Buffet di insalate</i>	<i>Buffet di insalate</i>	<i>Terrina ai funghi porcini con zucca</i>
Zuppa	<i>Minestra di avena</i>	<i>Brodo di pollo alle erbe aromatiche</i>	<i>Passata di fave</i>	<i>Crema di manzo al coriandolo</i>	<i>Zuppa di miglio</i>	<i>Passata di broccoli</i>	<i>Passata di verdure</i>
Menu 1	<i>Salsiccia vodese affogata# Patate e porri alla crema</i>	<i>Arrosto di vitello Patate rosolate al rosmarino Spinaci in foglia</i>	<i>Sminuzzato di manzo alla crema Gnocchi alla romana Coste stufate</i>	<i>Collo di maiale brasato# Patate mousseline Romanesco</i>	<i>Petto di pollo saltato con Salsa alle erbe Riso selvaggio Zucchine al vapore</i>	<i>Punta di vitello glassata Polenta taragna Piselli</i>	<i>Medaglioni di filetto di cinghiale arrosto #,(EU) Jus al ginepro Spätzli Cavolo rosso brasato</i>
Menu 2	<i>Filetto di branzino al vapore Patate prezzemolate Salsa al rafano Finocchio al vapore</i>	<i>Filettini di triglia alla provenzale Patate rosolate al rosmarino Spinaci in foglia</i>	<i>Filetto di trota al vapore Salsa al Noilly Prat Gnocchi alla romana Coste stufate</i>	<i>Filetto di cernia affogato Salsa allo champagne Patate mousseline Romanesco</i>	<i>Filettini di persico saltati Burro e salvia Riso selvaggio Zucchine al vapore</i>	<i>Filetto di salmone saltato Salsa spumosa all'aglio Polenta taragna Piselli</i>	<i>Filetto di rombo saltato Guazzetto mediterraneo Spätzli Cavolo rosso brasato</i>
Menu 3	<i>Agnolotti al parmigiano DOP</i>	<i>Fleischkäse saltato con uovo al piatto Patate mousseline Spinaci in foglia</i>	<i>Orecchiette con Sugo di salsiccia e cima di rapa</i>	<i>Ravioli di cervo con Jus al timo e mirtilli rossi</i>	<i>Toast al prosciutto e formaggio</i>	<i>Polenta cremosa alle erbe e gorgonzola</i>	
Menu 4	<i>Uovo affogato alla fiorentina</i>	<i>Lasagne alla zucca e gorgonzola</i>	<i>Risotto alle erbe</i>	<i>Raclette con Patate novelle al vapore Sottaceti</i>	<i>Noodles asiatici con Salsa alle verdure e funghi speziata</i>	<i>Ravioli di zucca con Salsa ai gallinacci</i>	
Dessert	<i>Gelato alla castagna</i>	<i>Torta di prugne sbrisolata</i>	<i>Mousse al cioccolato nero</i>	<i>Torta di carote argoviese</i>	<i>Budino al caramello con Mandarini cinesi</i>	<i>Frittelle di mele con Gelato alla cannella□</i>	<i>Semifreddo ai fichi e pistacchi</i>

**= Può essere stato prodotto con antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali / Kann mit Antibiotika und u/o andere Antimikrobischen Substanzen produziert sein um die Leistungen den Tieren zu fördern.

***= Può essere stato prodotto con sostanze contenenti ormoni per aumentare le prestazioni degli animali / Kann mit Hormonhaltigen Substanzen produziert sein um die Leistung der Tiere zu fördern.

La carne è di provenienza Svizzera se non dichiarato diversamente./Das Fleisch ist von Schweizer Herkunft wenn nicht anders deklariert, Le preparazioni a base di pane sono prodotte in Svizzera, le eccezioni sono dichiarate separatamente

	Montag 04.11.24	Dienstag 05.11.24	Mittwoch 06.11.24	Donnerstag 07.11.24	Freitag 08.11.24	Samstag 09.11.24	Sonntag 10.11.24
Vorspeise	<i>Salatbüffet Salatbüffet</i>	<i>Salatbüffet</i>	<i>Salatbüffet</i>	<i>Salatbüffet</i>	<i>Salatbüffet</i>	<i>Salatbüffet</i>	<i>Steinpilzterrinen mit Kürbis</i>
Suppe	<i>Hafersuppe</i>	<i>Pouletbrühe an Kräuter</i>	<i>Pürierte Favabohnen- Suppe</i>	<i>Rindscreme an Koriander</i>	<i>Hirsensuppe</i>	<i>Pürierte Broccolisuppe</i>	<i>Pürierte Gemüsesuppe</i>
Menu 1	<i>Pochierte Waadtländer Wurst# Mit Rahm verfeinerte Kartoffeln und Lauch</i>	<i>Kalbsbraten Gebratene Rosmarinkartoffeln Blattspinat</i>	<i>Rindsgeschnetzeltes mit Rahmsauce Griessgnocchi Gedünsteter Mangold</i>	<i>Geschmorter Schweinehals# Kartoffelmousseline Romanesco</i>	<i>Gebratene Pouletbrust mit Kräutersauce Wildreis Gedämpfte Zucchini</i>	<i>Glasierte Kalbsbrust Polenta taragna Erbsen</i>	<i>Gebratene Wildschweinefilet- Medaillons mit#,(EU) Wacholderjus Spätzli, Rotkraut</i>
Menu 2	<i>Gedämpftes Wolfsbarschfilet Petersilien Kartoffeln Meerrettichsauce Gedämpfter Fenchel</i>	<i>Rotbarbenfilet nach Provenzalischer Art Gebratene Rosmarinkartoffeln Blattspinat</i>	<i>Gedämpftes Forellenfilet Noilly Prat Sauce Griessgnocchi Gedünsteter Mangold</i>	<i>Pochiertes Zackenbarschfilet Champagner Sauce Kartoffelmousseline Romanesco</i>	<i>Gebratene Eglifilets Salbeibutter Wildreis Gedämpfte Zucchini</i>	<i>Gebratenes Lachsfilet Schaumige Knoblauchsauce Polenta taragna Erbsen</i>	<i>Gebratenes Steinbuttfilet Mediterraner Tomatensud Spätzli Rotkraut</i>
Menu 3	<i>Ravioli an Parmesan AOC</i>	<i>Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei Kartoffelmousseline Blattspinat</i>	<i>Orecchiette mit Würstchen- Rübensprossen-Sugo</i>	<i>Hirschravioli mit Thymianjus und Preiselbeeren</i>	<i>Schinken-Käsetoast</i>	<i>Cremige Kräuterpolenta mit Gorgonzola</i>	
Menu 4	<i>Pochiertes Ei nach Florentiner Art</i>	<i>Kürbis- Gorgonzolalasalagne</i>	<i>Kräuterrisotto</i>	<i>Raclette mit Gedämpfte neue Kartoffeln Essiggemüse</i>	<i>Asiatische Nudeln mit Würziger Gemüse- Pilzsauce</i>	<i>Kürbisravioli mit Pfifferlingsauce</i>	
Dessert	<i>Maroneneis</i>	<i>Zwetgschgen Streuselkuchen</i>	<i>Dunkles Schokoladenmousse</i>	<i>Aargauer Rüeblitorte</i>	<i>Karamellpudding mit Kumquats</i>	<i>Gebackene Apfelringe mit Zimteis</i>	<i>Feigenparfait mit Pastazien</i>

**= Può essere stato prodotto con antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali / Kann mit Antibiotika und u/o andere Antimikrobiischen Substanzen produziert sein um die Leistungen den Tieren zu fördern.

***= Può essere stato prodotto con sostanze contenenti ormoni per aumentare le prestazioni degli animali / Kann mit Hormonhaltigen Substanzen produziert sein um die Leistung der Tiere zu fördern.

La carne è di provenienza Svizzera se non dichiarato diversamente./Das Fleisch ist von Schweizer Herkunft wenn nicht anders deklariert, Le preparazioni a base di pane sono prodotte in Svizzera, le eccezioni sono dichiarate separatamente